



*Philippe Dunoyer de Segonzac è un enofilo originario del sud ovest, scopre un giorno il passato viticolo della sua famiglia. La sua passione si trasformerà in una piccola impresa da cui sorgerà il vino che porta il suo nome, firma della sua passione per la vigna e del suo impegno personale. Quest'impegno, viene traghettato fino a i giorni nostri da Mauricette Mordant, figura di rilievo del mondo del vino da due decenni. Insieme sviluppano questo concetto di qualità. Il Bordeaux "Philippe Dunoyer de Segonzac", è un vino di facile e per ogni occasione, che non ha la pretesa della complessità, ma semplicemente il desiderio di soddisfare. Un vino piacevole durante il pasto, che accompagnerà a meraviglia le vostre carni, pollame, formaggi ed anche il pesce arrostito. Una Bordeaux che sa di Bordeaux, una Bordeaux che sarete fieri di condividere...con gioia e semplicità!*



# BORDEAUX BLANC

## MILLESIMATO 2007



### DENOMINAZIONE

A sud-ovest della Francia, non lontano dal confine con la Spagna, si estende una zona particolare, caratterizzata, nella parte alta, da un territorio quasi desertico, con vere e proprie dune. Lì si sviluppa la regione chiamata Bordeaux e nota in tutto il mondo per i suoi vini.

Le vigne subiscono l'influenza moderata dell'Oceano nella zona costiera, moderata dai grandi alberi che formano la zona boschiva al confine delle dune di sabbia. Ecco che l'umidità si alterna così al clima secco, per il vento che soffia costante, mentre ciottoli e sassi si cominciano a trovare nei terreni, man mano che si scende verso sud, nella zona chiamata appunto Graves da dove provengono questi vini.



### IL VINO

L'uva è coltivata col metodo tradizionale senza additivi chimici, raccolta e lasciata a macerare 12 ore con le bucce. Viene poi vinificata a bassa temperatura e fatta stagionare in botti di quercia da 400 litri.



### UVAGGIO

Sauvignon (100%)



### PROPRIETA' SENSORIALI

Alla Vista: giallo paglierino intenso con riflessi verdi.  
Il Profumo: Bella tipicità del sauvignon molto intensa al primo impatto.  
Al palato: Pompelmo e aromi floreali. buona acidità, elegante ma vivace nel finale.



### SUGGERIMENTI E ACCOSTAMENTI

Temperatura a cui servire : 16°C.  
Accostamenti: Ottimo con arrosti di carni bianche e selvaggina delicata.



### DATI CODIFICA E PALLET'TIZZAZIONE

COD. INT	REFERENZA	BOIT.	EAN CODE	BOIT. X CRT	CRT X PLT	EAN CRT
8304345	BORDEAUX BLANC 2007	0,75 L	341291090155 6	6	80	341291090154 9





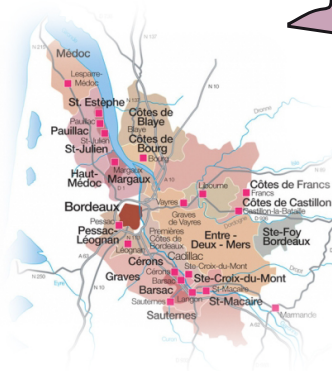
# BORDEAUX ROUGE MILLESIMATO 2004



## DENOMINAZIONE

A sud-ovest della Francia, non lontano dal confine con la Spagna, si estende una zona particolare, caratterizzata, nella parte alta, da un territorio quasi desertico, con vere e proprie dune. Lì si sviluppa la regione chiamata Bordeaux e nota in tutto il mondo per i suoi vini.

Le vigne subiscono l'influenza moderata dell'Oceano nella zona costiera, moderata dai grandi alberi che formano la zona boschiva al confine delle dune di sabbia. Ecco che l'umidità si alterna così al clima secco, per il vento che soffia costante, mentre ciottoli e sassi si cominciano a trovare nei terreni, man mano che si scende verso sud, nella zona chiamata appunto Graves da dove provengono questi vini.



## IL VINO

L'uva è coltivata col metodo tradizionale senza additivi chimici, raccolta, vinificata e fatta stagionare sul posto in botti di quercia rigorosamente francesi.



## UVAGGIO

Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (20%)



## PROPRIETA' SENSORIALI

Alla Vista: Dal rubino ai rossi intensi.

Il Profumo: frutti rossi con un retrogusto che riporta alle confetture e persino al legno

Al palato: corposo, rotondo e molto persistente sul finale.



## SUGGERIMENTI E ACCOSTAMENTI

Temperatura a cui servire : 16/18°C.

Accostamenti: Ottimo con arrosti di carni rosse, secondi elaborati e selvaggina.



## DATI CODIFICA E PALLET'TIZZAZIONE

COD. INT	REFERENZA	BOIT.	EAN CODE	BOIT. X CRT	CRT X PLT	EAN CRT
8311090	BORDEAUX ROUGE 2004	0,75 L	341291090152 2	6	80	341291090152 5

